

Scopri le ultime novità dal Consorzio e confrontati con gli allevatori e gli altri operatori della filiera del Parmigiano Reggiano.



DAL CONSORZIO

Genotipizzazione, una scelta strategica per il futuro della mandria (e della filiera)

Se ne è parlato durante il workshop dedicato alla genotipizzazione delle bovine da latte da Parmigiano Reggiano, svoltosi il 12 dicembre nel nostro Auditorium in via Kennedy a Reggio Emilia. Leggi una sintesi della giornata e guarda i video delle relazioni.

[Leggi l'articolo >](#)



DAL CONSORZIO

Non solo foraggi: il Parmigiano Reggiano ha bisogno anche di cereali e proteaginosi del suo territorio. E i numeri ci sono

Per il Parmigiano Reggiano servono materie prime (foraggi, ma anche cereali e granelle proteiche) prodotte localmente, nel comprensorio o nelle aree limitrofe. Una sfida possibile? I numeri dicono di sì.

[Leggi l'articolo >](#)



DAL CONSORZIO

Selezione genetica e vacca da Parmigiano Reggiano: risultati presenti e prospettive future

Terza tappa a Cremona l'1 dicembre scorso degli incontri di Alleva Forum che da varie angolature stanno definendo obiettivi, prassi e ricerca in tema di vacca da Parmigiano Reggiano. Rivedi tutte le relazioni del convegno.

[Leggi l'articolo >](#)



DAL CONSORZIO

Senza casari non c'è Parmigiano Reggiano: organizzare le competenze e i percorsi

Nella sede del Consorzio si è svolto il 29 novembre l'incontro «Competenze e formazione nel settore lattiero-caseario», per proporre soluzioni al problema del turnover: nei prossimi 7 anni, saranno necessari circa 100 nuovi casari da formare al mestiere.

[Leggi l'articolo >](#)



DAL CONSORZIO

Benessere animale, missione possibile

Dopo il convegno a Montichiari dedicato all'asciutta selettiva, il secondo appuntamento degli incontri di Alleva Forum ha avuto luogo a Gonzaga, nell'ambito di Bovimac, il 25 novembre scorso. Si è parlato di benessere animale nelle stalle da latte: guarda tutte le presentazioni.

[Leggi l'articolo >](#)



SANITÀ

Asciutta e post parto: due momenti chiave nella sanità della mammella

Si è da tempo compreso che per far fronte alle problematiche che si manifestano durante la prima fase di lattazione è necessario focalizzare l'attenzione su un periodo che va dalla messa in asciutta fino ai primi 30-60 giorni dopo il parto.

[Leggi l'articolo >](#)



DAL CONSORZIO

Sala gremita, ottime relazioni, partecipanti soddisfatti: un successo il convegno sull'asciutta selettiva

Decisamente riuscito il convegno svoltosi a Montichiari il 28 ottobre scorso, nell'ambito della FAZI, e dedicato a un tema di grande attualità: l'asciutta selettiva. Rivivi l'evento con i video di tutte le relazioni presentate.

[Leggi l'articolo >](#)



DAL CONSORZIO

Record di medaglie per il Parmigiano Reggiano al World Cheese Awards 2023

La Nazionale del Parmigiano Reggiano ha vinto 137 medaglie, record assoluto nella storia del gruppo, riconfermando la Dop come il formaggio più premiato ai World Cheese Awards, svoltisi a Trondheim in Norvegia.

[Leggi l'articolo >](#)



Ester ed Elena Bedini
Società agricola Bedini Ivo e Gelindo
Prignano sulla Secchia (Modena)
Località Pescarola

VIDEO

All'origine del Parmigiano Reggiano: Società agricola Bedini Ivo e Gelindo a Prignano sulla Secchia (Modena) – Località Pescarola

In questa azienda gestita al femminile incontriamo Ester ed Elena Bedini che ci raccontano la loro realtà.

[Guarda il video >](#)

Vuoi altre notizie?

Continua ad informarti sul nostro sito!

[Vai su Alleva Web](#)

Newsletter n.7 - Dicembre 2023

[Visualizza nel browser](#)

CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO, Via Kennedy, 18, Reggio Emilia, Italy
42124, +39 0522 307741

[Annulla iscrizione](#)

Il Titolare del trattamento dei dati finalizzato all'invio della newsletter "Alleva" in formato digitale è il Consorzio del Parmigiano Reggiano. Leggi l'[Informativa sulla Privacy](#).